NETTOYANT FRITEUSE POUDRE

Réf 128

1. PROPRIETES :

Produit conçu pour le nettoyage des friteuses.
Décolle l'ensemble des graisses déposées dans les friteuses.

2. MODE D'EMPLOI :

Vidanger la friteuse de son huile.
La remplir d'eau (10 litres environ) et ajouter la poudre à raison de 0,5 % à 5 %.
Agiter doucement afin d'éviter les projections.
Chauffer l'ensemble à 70-80°C et laisser agir pendant une heure maximum.
Vidanger et rincer abondamment à l'eau chaude.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Poudre blanche
pH à 1% :	13 +/- 0,5
Densité à 1% :	1 +/- 0,02
Parfum :	Sans
Stockage :	Craint l'humidité, bien refermer le couvercle après usage
Composition :	Agents alcalins et hydroxyde de sodium.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Pas de substances réglementées

4. CONDITIONNEMENT :

Seau de 5 kg et 10 kg

5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Le mélange eau chaude et soude peut provoquer de graves brûlures, ce produit est donc à manipuler avec précaution.
Produit strictement professionnel.
Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°00128) : + 33 (0)3 83 32 36 36,
N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.com
Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).

N° de révision 30-03-09